



Ecomanjar, agricultura ecológica en Lastras de Cuellar

INNOVAR TIENE RECOMPENSA

[Versión imprimible en pdf](#)

Redacción
Ambienta

Fotos: Vicente González

Javier Herrero y María Jesús Vinent decidieron hace once años, acuciados por los precios de venta bajos y los abonos caros, crear Ecomanjar, una empresa de agricultura ecológica en un pequeño pueblo de Segovia, Lastras de Cuellar. Convencidos de que la agricultura ecológica no es volver al pasado, sino mirar al futuro, aumentan su producción año tras año, sin parar de recibir premios a la innovación y al desarrollo rural.

Hace dieciséis años, Javier Herrero se dedicaba a la agricultura, como su padre, en Lastras de Cuellar, provincia de Segovia, Tierra de Pinares, agricultores y resineros. Cruzando media Península y una porción de Mediterráneo, María Jesús Vinent también se dedicaba a la agricultura, como su padre, en Menorca, entre calas, turistas y pescadores.

Algo les unió a pesar de vivir tan lejos, y fue la seguridad de que algo había que hacer para mejorar las condiciones de los agricultores. Coincidieron como sindicalistas en varias reuniones y María Jesús hizo las maletas, dejó el mar, para establecerse en un pequeño pueblo de la dura meseta castellana.

En el año 2000 la situación ya era crítica. Las multinacionales de semillas y de abonos cada vez encarecían más sus precios y, sin embargo, los productos de la agricultura bajaban alarmantemente sus precios, en una maraña de intermediarios que asfixiaban a los pequeños productores. Pero, a pesar de las dificultades y las penurias, María Jesús y Javier tenían muy claro que no querían dejar la agricultura.

Partiendo de unos contactos estudiaron la posibilidad de dedicarse a la agricultura ecológica. Primero tuvieron que convencer al padre de Javier, entonces dueño de las tierras, que, con esa sabiduría llana de los segovianos, les dio su beneplácito para dedicar tan solo 20 hectáreas al experimento. "Pero que sea en las tierras más alejadas del pueblo, para que si es un fracaso, no se entere nadie".

A pesar de estar las tierras fuera del pueblo, hoy todo el mundo se ha enterado del éxito de Ecomanjar, en Lastras de Cuellar, en Segovia, en Alemania y en Madrid, donde la Fundación Biodiversidad les entregó recientemente un premio.

Primeros pasos

Los comienzos de la agricultura ecológica nunca son fáciles. Durante los dos primeros años no se puede vender el producto como ecológico, sino "en reconversión". Es necesario sacrificar las tierras que rodean las plantaciones ecológicas y dejarlas en barbecho como un margen de seguridad para evitar cualquier

[Instalaciones de Ecomanjar en Lastras de Cuellar]



tipo de contaminación accidental del suelo. No se puede utilizar ningún tipo de pesticida ni abono químico, lo que encarece la producción y hay que encontrar mercado. El primer año, María Jesús y Javier solo consiguieron colocar la mitad de la producción y para la otra mitad tuvieron que alquilar una cámara en otro pueblo y esperar los pedidos que, afortunadamente, fueron llegando poco a poco. La reconversión paulatina acabará este año, y de las 20 hectáreas iniciales se ha pasado a 41, que suponen el 65% del total de las tierras que poseen. Para seguir avanzando decidieron endeudarse para montar instalaciones propias y hacerlo todo ellos mismos: producción, envasado, distribución, marketing..., todo ello con su propia marca: Ecomanjar.

Esperan que, gracias al aumento del mercado local de legumbre ecológica, y el del mercado nacional de patata ecológica y la apertura del mercado internacional con ajo ecológico, se podrán reconvertir las 20 ha. restantes, consiguiendo de esta forma tener en ecológico el 100% de las tierras.

Javier Herrero de Frutos, inició la reconversión de parte de las tierras hace 11 años. En la actualidad ya cuentan con un total de 41 ha en ecológico (30 ha en secano y 11 ha en regadío) donde se cultivan patatas, ajos, garbanzos, puerros, lentejas, judías, centeno, avena, trigo y girasol.

En 2005 fue cuando constituyó, junto a su mujer, María Jesús Vinent, Ecomanjar, s.l., empresa que empezó su actividad de conservación y envasado de patatas y garbanzos en 2008, ampliando en 2010 su actividad de envasado y distribución a ajos y puerros, y en 2011 al resto de legumbre seca (judía y lenteja).

Ecomanjar, s.l, empresa que se constituyó para comercializar patatas, legumbre seca, ajos y puerros, se dedica íntegramente a la producción ecológica. Hoy en día, según la campaña y el producto, contratan hasta veinte personas; han conseguido dinamizar una zona rural en claro declive, desarrollan una actividad económica sostenible y moderna y "llevan una vida más saludable y feliz". Quieren con su ejemplo convencer a muchos más de que producir ecológico es una opción real y rentable.



Cultivar la tierra

[Javier Herrero en su tractor.]

Según Javier Herrero, la base de su actividad es cultivar la tierra. Cultivar en un sentido que casi se convierte en mimar. Hay que sanearla y oxigenarla para conseguir que cada vez sea más fértil. Por eso, hay que eliminar totalmente los abonos químicos de síntesis que son perniciosos para la tierra y para el medio ambiente.

El otro secreto de la agricultura ecológica es la rotación de cultivos. "Una tierra en la que se cultiva año tras año lo mismo, acaba degradada y menos productiva, por eso nosotros cada año rotamos el cultivo porque cada uno es rico en un elemento químico diferente. Por ejemplo, las leguminosas aportan nitrógeno a la tierra y otros cultivos aportan más potasio o fósforo, con lo cual se logra que la tierra se regenere sin necesidad prácticamente de abonos. De hecho, el estercolado se realiza cada dos años, porque el cultivo del año anterior es el mejor abono para el cultivo del año siguiente".

Gracias al cultivo ecológico se consiguen consolidar puestos de trabajo a agricultores, y crear nuevos para labores de siembra, desherbado y recolección. Esto constituye un impulso para la población local que se encuentra en un entorno socioeconómico difícil por la pérdida de capital humano por falta de oportunidades laborales. Ecomanjar en sus comienzos solo contrataba a dos o tres personas y ahora llega hasta veinte.

Opinan los promotores de Ecomanjar que aunque se utilizan técnicas antiguas de cultivo, esto no significa un regreso al pasado, sino dar pasos agigantados hacia el futuro. Creen que los premios que han recibido sirven de acicate para aquellos que emigraron y que, con la agricultura ecológica, pueden plantearse el volver, porque esta forma de vida y de agricultura sí tiene futuro.

Además, cabe destacar la implicación de otros agentes en el proceso. Las actividades de clasificación y selección del garbanzo son subcontratadas a APADEFIM, con lo que se colabora y fomenta la integración sociolaboral de personas con discapacidad intelectual del medio rural y a la vez se soluciona la limpieza del garbanzo, labor que no es perfecta si se hace de forma mecánica. La limpieza es necesaria para eliminar impurezas y una vez limpio se congela para eliminar cualquier bicho que pudiera tener. Con este proceso se garantiza la máxima higiene y sanidad del garbanzo.

En el caso de la patata, Ecomanjar cultiva cuatro variedades diferentes. Las patatas se limpian mediante un proceso en seco, para ahorrar agua, que elimina toda la tierra. Posteriormente las patatas pasan a la calibradora que descarta todas aquellas patatas que no tengan un calibre mínimo y después al cepillado en seco que las pule.





[Patatas ya cepilladas y lavadas en seco]

Grado de innovación

El grado de innovación viene dado por los siguientes aspectos:

a) Cepillado en seco sin gastar agua:

Al iniciar esta actividad se propuso como objetivo conseguir la mejor presentación posible, ser pioneros en satisfacer la demanda de los consumidores que buscan la misma presentación que los productos convencionales, con un coste poco elevado.

La solución pasaba por cepillar las patatas para que perdieran la tierra y ganaran brillo en la piel, sin usar agua, pues además de consumirse en exceso, después de lavarse con agua, la patata empeora rápidamente.

b) Bolsas de papel con ventana para patatas:

La presentación del producto es también importante a la hora de vender con facilidad. Se optó por el envasado en bolsas de papel ya que es una buena forma de conservar las patatas porque la oscuridad impide su deterioro.

La ventana ayuda a que el consumidor pueda apreciar el producto antes de su compra. La etiqueta ecológica numerada garantiza que se han seguido todos los pasos y cumplido todas las normas para que el producto pueda ser vendido como ecológico.

c) Caja de cartón con ventana para garbanzos:

Siguiendo la estética de la marca, para el envasado del garbanzo se utiliza un formato similar al de las patatas. Una bolsa de cartón con una ventana de plástico por la que se puede ver el producto.

d) Dar pasos más allá de la mera producción

Con el fin de evitar intermediarios, se ha ido consiguiendo tener además de la producción, la conservación, el envasado y la distribución.

Apertura de nuevos mercados y desarrollo del mercado local

[Interior de Ecomanjar.]

Mercado local y regional: Cada año de funcionamiento de Ecomanjar va aumentando el mercado local, sobre todo el de la legumbre seca por su gran consumo en Castilla y León. De esta forma se va introduciendo el consumo ecológico en los pueblos colindantes y se puede extender la producción a otras legumbres como lentejas o alubias.

Asimismo se va introduciendo el resto de productos en tiendas, grupos de consumo y restaurantes de Valladolid, Segovia y Palencia.

Mercado nacional: La producción de patata ecológica, que supera las 100Tn. abarca diferentes variedades para cubrir todos los colores de piel y carne, y todos los aspectos culinarios. Se distribuye por todo España y a diferentes tipos de clientes: distribuidores, industria transformadora (patatas fritas ecológicas), tiendas, restaurantes, caterings, supermercados, asociaciones de consumidores ecológicos, mercadillos y particulares.

Mercado internacional: En 2009 comienzan visitando el mercado francés de Saint Charles en Perpignan, a principios de 2010 se comienzan a exportar patatas a Italia, y en otoño de ese mismo año colaboraron con EXCAL enviando producto para una cata en Manchester (Inglaterra). En 2011 comienza la exportación de ajo blanco a Alemania, 7000 kilos de ajo, lo que ayudará a culminar la reconversión a ecológico de toda la explotación.

Ecomanjar considera imprescindible la visita a las diferentes ferias de productos ecológicos para abrir nuevos mercados; De esta forma visitan regularmente la feria Ecocultura de Zamora, Biocultura en Barcelona, Madrid y Valencia, Bioterra en Irún, Fruit Atraction en Madrid, y por supuesto la cita anual de Biofach en Nüremberg.



Participación en programas

[Caja de cartón con ventana para legumbres]



de investigación, formación, promoción y divulgación

Investigación: En la campaña 2009-2010 se lleva con ITACYL el Proyecto PEA: Cultivo ecológico de ajos blancos y morados. Año I, y Ecomanjar el Proyecto PEA: Estudio de la conservación de variedades de patata en producción ecológica.

Formación: A mediados de 2010 se comienza la colaboración con SEO/BirdLife en su programa "Saborea Red Natura", en el que se divulga entre los agricultores la importancia del cultivo en ecológico. También realizan colaboraciones con INEA para la divulgación entre sus alumnos de la agricultura ecológica. Además han participado en charlas informativas.

Promoción: La empresa Ecomanjar s.l, participó en Ferias y Mercados como Fuentepelayo-diciembre 2009, Valladolid- agosto 2010, Megeces- julio 2011 ... y envió productos para su exposición (Feria de la Biodiversidad de Segovia- agosto 2010, Mercado de Campo de San Pedro- junio 2011...). Como forma de promoción, poseen marcas de calidad como Alimentos de Segovia y Tierra de Sabor Castilla y León.

Divulgación: Cada vez son más las referencias de la empresa en internet, un medio de clara importancia para darse a conocer. Ejemplos de ello son: Quién es Quién de la revista mercados y webs internacionales del mercado ecológico.



Los premios

Son muchos los reconocimientos que esta empresa de productos ecológicos Ecomanjar está teniendo en nuestro país, varios ejemplos de ello son:

2º Premio Fundación Biodiversidad: La Fundación Biodiversidad, dependiente del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino reconoció en 2011 a la empresa Ecomanjar el poder de revalorizar productos locales a partir del uso sostenible de su entorno.

1er Premio nacional de Innovación en Ecológico: En octubre de 2009, la empresa Ecomanjar logra el I Premio de Agricultura Ecológica convocado por Cajamar y el Instituto Nevares de Empresarios Agrarios (INEA).

Premio "Ayudas a la Creación de Empresas": En 2005 se celebró la X edición de estos premios organizados por Caja Segovia, el Ayuntamiento de Segovia, la Diputación Provincial, la Cámara de Comercio y la Federación Empresarial Segoviana además de la Escuela de Organización Industrial (EOI). En esta edición se premió a Ecomanjar por el envasado al vacío de patata ecológica.

Premio " Ideas para crear empresas": En marzo de 2005 se celebra la 2ª edición de los estos galardones en los que el proyecto "Ecomanjar recibe el primer premio "Provincia de Segovia". Se resalta el envasado de patatas y garbanzos ecológicos al natural, además de otra línea de envasado al vacío de patatas ecológicas sin piel.

Premio Ecocultura 2011: Premiados como mejor producto ecológico. Son una iniciativa del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) en colaboración con la Diputación de Zamora, que tiene como objetivo premiar a aquellas empresas que contribuyan al desarrollo del modelo agroalimentario ecológico.

Lastras de Cuéllar

[Lastras de Cuéllar]

Lastras de Cuéllar es un pueblo que se encuentra situado al noroeste de la provincia de Segovia. Tiene una superficie de 64.5 km² y dista 46 km de la capital. Se halla rodeado de una amplia extensión de pinares. Su nombre es debido a la roca caliza sobre la que se asienta. Con una altitud de 897m sobre el nivel de mar, posee un clima continental típico de la meseta castellana, con unos fríos inviernos y calurosos veranos. Su temperatura media ronda los 13°C, y las precipitaciones 529 ml.

En 1996 la superficie municipal cultivada era de 6548 ha. y las cabezas de ganado cerca de 2500 reuniendo equino, bovino, porcino y ovino.

Es a mediados del siglo XX cuando Lastras de Cuéllar alcanza su mayor número de habitantes llegando a los cerca de 1400 habitantes. Debido a este crecimiento de la población, que no puede ser absorbida por el pueblo, los jóvenes se ven obligados a emigrar para encontrar trabajo. El destino elegido por éstos fue España, concretamente ciudades industriales como Barcelona, Madrid y País Vasco; y Europa. Hoy, Lastras tiene 470 habitantes.

El entorno de Lastras de Cuéllar cuenta con unos hermosos paisajes de pinos, ribera, lagunas, presas y molinos. En los alrededores del municipio, también se encuentra una pequeña ermita, dedicada a la Virgen del Salcedón, además de la ribera del río Cega.



Su situación geográfica permite la aparición de especies de arbóreas tales como: Pino piñonero (*Pinus pinea*) y pino resinero (*Pinus pinaster*) que confieren una vista característica de la región. Debido a las características del suelo, la vegetación es poco densa y variada pero podremos encontrar especies como el tomillo (*Thymus vulgaris*), el cantueso (*Lavandula stoechas*), las jaras (*Cistus laurifolius*), la siempreviva (*Helichrysum stoechas*), o las retamas (*Cytisus scoparius*).



Respecto a la fauna, destacan sobre todo las aves forestales como picapinos, palomas torcaces, carboneros, garrapinos, abubillas, oropéndolas, milanos y ratoneros, entre otras. Entre las especies cinegéticas de la zona se pueden encontrar conejos, zorros, perdices o jabalíes y otras no cinegéticas como el tejón o la ardilla.

Otros artículos relacionados con: [agricultura](#), [ecologica](#), [innovación](#)



©2009

Revista Ambienta <<Accesibilidad>>